

Rosat de Rosa

Varietats

Merlot i cabernet.

Elaboració

Vi elaborat amb les varietats cabernet i merlot sotmeses a maceració prefermentativa a 8 graus de temperatura de cada una de les varietats. Transcorregudes 16 hores de maceració es varen sagnar els mostos de les diferents varietats que després s'ajuntaren per fermentar conjuntament durant 30 dies a una temperatura d'entre 12 i 17 graus.

Fase visual

Vermell maduixa, intens i amb matisos violacis.

Fase olfactiva

Aroma potent, concentrat que recorda les fruites del bosc, especialment maduixes, nabius i gerds.

Fase gustativa

És fresc, untuós i roman llarg temps en boca.

Recomanacions gastronòmiques

Acompanya menjars estiuencs, carns blanques, i peixos crusos.

Premis

La collita del 2004 va rebre una Medalla de Plata al Concours Mondial de Bruxelles 2005.